38 Année. — Tome LXXV. N° 1955 Paris, 17 Décembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE MAROCAIN (1)

C'est seulement par une qualité très supérieure, que les vins marocains pourront s'emparer et rester maîtres de leur marché intérieur et ce n'est que par un encépagement bien choisi que la viticulture du Maroc arrivera à élaborer des vins de qualité et des vins spéciaux.

Mais, nous objectera-t-on, si la surface actuelle du vignoble est suffisante pour assurer, dans un avenir très prochain, la consommation intérieure, on pourra difficilement modifier ses encépagements récents. Il n'en est rien, très peu de vignobles sont plantés sur porte-greffes résistant au Phylloxéra, la majeure partie est établie en cépages du midi, francs de pied. Quelques colons estiment que le vignoble franc de pied restera indemne de Phylloxéra, d'autres pensent qu'à l'époque lointaine où le Phylloxéra détruira la vigne, elle aura donné des bénéfices suffisants pour que cette spéculation végétale reste très profitable. On compte que la dissémination des vignes, les conditions climatiques peu favorables à la propagation de l'insecte permettront à la vigne, franche de pied, de ne pas disparaître. Cela est vrai pour celles très rares qu'on pourra submerger et pour celles qui sont plantées dans des terrains sablonneux, pauvres en argile et très riches en sables siliceux. Pour les autres terres, que le colon marocain y prenne garde, qu'il examine ce qui s'est passé en Algérie. En 1883, des mesures très sévères avaient été prises pour protéger le vignoble algérien contre le Phylloxéra, ce qui n'empêcha pas que la présence de l'insecte fut constatée, en 1885, aux environs de Tlemcen. La propagation fut lente, grâce au traitement énergique d'extinction adopté, qui se montra insuffisant et la presque totalité du vignoble algérien fut envahie. La lutte a été considérée comme inefficace et inutile. Les colons algériens ont été obligés de reconstituer leurs nouveaux vignobles sur porte-greffes résistants au Phylloxéra.

Il y a donc lieu, dès aujourd'hui, au Maroc, de se préoccuper de déterminer les porte-greffes les mieux adaptés aux diverses régions et aux différentes natures de sols, et de commencer des essais sérieux de formules d'encépagements répondant aux conditions des climats locaux, en ne perdant jamais de vue la qualité des vins à produire. Il se pourrait que le choix des cépages,

(1) Voir *Revue*, numéro 1954, page 373.

après les essais que nous préconisons, ne soit pas définitif. Tout le monde viticole sait que les encépagements des anciens vignobles européens, en particulier ceux qui produisent des vins de crus et des vins de liqueur renommés, et même des vins de qualité supérieure, sont le résultat des sélections empiriques séculaires et que toute modification dans l'encépagement entraîne un changement sensible dans la qualité, qui a fait la réputation de ces vignobles. Il y a une aire optima d'adaptation pour chaque cépage où la qualité des vins produits, bien que variant avec la nature des sols et l'exposition, est maximum, comme il y a des aires d'adaptation pour les rendements maxima.

Nous avons été appelés à étudier, pendant plus de 12 ans, les vignobles et les vins du Pérou, du Chili et de la République Argentine. Dans ces deux derniers pays, où l'encépagement est constitué presque exclusivement de cépages de luxe puisqu'il est emprunté au Bordelais et à la Bourgogne, les viticulteurs avertis sentaient la nécessité d'y apporter des modifications, car ces cépages qui fournissent souvent de très bons vins, ne donnent pas cependant les résultats espérés, c'est-à-dire ne produisent point des vins comparables aux vins de Bordeaux et de Bourgogne et qu'il paraissait intéressant de produire des vins caractérisant bien les diverses régions viticoles.

Pour réaliser rationnellement son programme de plantation, le viticulteur marocain devra déterminer :

1° Les porte-greffes adaptés au climat et surtout aux divers sols des parcelles choisies, pour l'établissement de son vignoble, ce qui exige :

a) L'étude, sur de nombreux points, de la teneur en calcaire des sols et du sous-sol, de la nature de ce calcaire ;

b) Des mesures nombreuses de l'épaisseur du sol ;

c) La connaissance des conditions climatiques locales ;

2° L'encépagement à adopter :

a) Pour résister aux maladies cryptogamiques, sans qu'il ait à exagérer les traitements de défense ;

b) Pour ne pas avoir trop à souffrir des accidents météorologiques (chergui et sirocco violents, sécheresse persistante) ;

c) Pour produire des vins de qualité pour la consommation intérieure et des vins spéciaux, en maintenant des rendements suffisants, afin que la culture soit rémunératrice.

Il faut cependant reconnaître l'incertitude des résultats obtenus, souvent très éloignés de ceux qu'on espérait, par l'introduction de cépages nouveaux, qui produisent dans leur pays d'origine des crus de grande qualité. Aussi est-il délicat de fixer définitivement, à priori, pour un climat local peu connu, des formules d'encépagement qui devraient répondre à une orientation rationnelle de la viticulture.

Dès maintenant, à côté des cépages de fonds adoptés, dans la plupart des vignobles marocains, plantés dans des proportions variables, qui devraient être mieux étudiés, il faudrait essayer, pour la production des vins de qualité de consommation courante au Maroc, des cépages assortisseurs pour affiner les caractères organoleptiques des vins actuels et porter au maximum leur qualité.

Les variétés à introduire pourront être choisies parmi les cépages de divers vignobles européens, cépages fins du Midi de la France, cépages du Bordelais, d'Espagne, du Portugal, d'Italie, etc...

Dans une même région, les résultats varieront, avec la nature des sols, l'exposition, l'altitude ; aussi, nous le répétons, est-ce un travail long, délicat, laborieux et coûteux, à peu près impossible à réaliser par les colons. Certes, il a été accompli dans les vignobles anciens d'Europe, par les praticiens, mais les sélections ont dû être obtenues lentement et après de nombreux essais. Dans ces vignobles, les viticulteurs avaient acquis une grande pratique et étaient très avertis et compétents. De plus, les conditions économiques, pour la culture de la vigne, étaient très différentes de celles d'aujourd'hui. On doit avouer que de nombreux colons marocains sont des viticulteurs improvisés, inaptes pour le moment, à exécuter une œuvre aussi importante et nous pensons que le Protectorat serait prudent en organisant un service d'expérimentation et de documentation destiné à guider la viticulture marocaine, au point de vue technique et au point de vue économique, afin qu'elle produise des vins de qualité, des vins spéciaux et qu'elle ne s'expose pas, surtout, à une surproduction désastreuse. Bien qu'éliminée de la viticulture nationale, la viticulture marocaine devrait être prospère, sans rien avoir à demander à la Métropole, sauf peut-être, plus tard, pour des vins spéciaux, que celle-ci ne peut produire ou ne produit qu'en faible quantité (vins de liqueur, vins de complément).

Le problème viticole, au Maroc, reste presque entièrement à résoudre. De sa solution dépendra la prospérité du vignoble, mais il faudra, pour arriver à une solution rationnelle, beaucoup de patience, de ténacité, de la méthode et une grande impartialité dans l'appréciation des vins élaborés.

On conseille d'orienter la viticulture marocaine vers la production de vins de liqueur. Nous l'avons fait dès notre arrivée au Maroc, au début de 1919, car il n'est pas douteux que, dans quelques régions, les conditions climatériques, entre autres la température élevée et la nature des sols sont favorables à l'élaboration de ces vins. Ce conseil fut donné il y a plus de vingt-cinq ans alors que la viticulture algérienne se préoccupait de reconstituer rationnellement son vignoble ancien disparaissant sous les attaques du Phylloxéra, par un de nos savants maîtres, l'éminent viticulteur P. Viala, chargé d'une mission en Algérie en 1906. Il affirmait la possibilité de produire des vins de liqueur de grande qualité, dans de nombreuses situations, il en montrait aussi l'intérêt et même la nécessité.

Mais ce n'est pas dans l'imitation des grands vins de liqueur d'autres régions renommées, que le Maroc acquerra une réputation. Le Douro n'imite pas l'Andalousie, ni la Sicile. Le Maroc doit rechercher patiemment ses encépagements et arriver à des formules qui lui permettront de créer des vins types marocains différents des vins de liqueur étrangers, mais pouvant leur être comparés et soutenir la comparaison.

D'ailleurs, on ne doit se faire aucune illusion et croire qu'en adoptant les cépages producteurs des grands vins de liqueur et les mêmes procédés de vinification, on obtiendra des vins de qualité identique. Les vins auront d'autres

caractères et c'est justement dans la fixation de quelques caractères organoleptiques typiques dus à l'action des climats locaux, de la nature des sols, des expositions diverses, de l'altitude sur des encépagements à déterminer par expérience, que devraient porter tous les efforts.

Le Maroc n'obtiendra probablement pas du Xérès avec le Palomino et le Pedro Ximénès, du Marsala avec le Cataratto, du Madère avec le Sercial, du Porto avec les encépagements du Douro, etc... mais il produira certainement des vins qui pourront être très appréciés.

Il faudra les faire connaître et créer un organisme commercial pour conquérir des débouchés en Europe. La lutte sera rude et difficile dans certains pays, mais si les vins de liqueur marocains sont de grande qualité, avec des caractères particuliers nets, ils parviendront à s'imposer.

Mode de culture. — L'établissement de la plupart des vignobles nouveaux se fait aujourd'hui d'une façon satisfaisante, en terrains défoncés.

Il n'en a pas été toujours ainsi et la préparation du sol, dans de nombreuses vignes plantées il y a quelques années a été très défectueuse, ce qui est une des causes des faibles rendements signalés pour les vignes du Maroc et qu'on considère trop souvent comme des rendements moyens normaux.

Les modes de plantation sont inspirés de ceux d'Algérie. La densité des plantations est très variable et, pour une même région, les espacements sont encore peu fixés. Il semble qu'on tende vers de larges espacements qui sont, sans aucun doute, indiqués, pour quelques climats locaux. On trouve des vignes plantées en lignes : 2 m. 50 × 1 m. 25 ; 2 m. 50 × 1 m. 50 ; 3 m. × 1 mètre 25 ; 3 m. × 1 m. 50 ; en carré de 2 m. × 2 m., etc...

Le système de taille le plus répandu est le gobelet, mais généralement mal conduit. La taille est très défectueuse, à cause du manque d'ouvriers compétents. Les vignobles importants engagent, en Algérie et en Espagne, des équipes de tailleurs de vigne.

Nous estimons qu'il serait intéressant et même indispensable d'effectuer dans les différentes régions viticoles des essais comparatifs de quelques systèmes de taille. Nous avons constaté par des expériences de longue durée, l'action notable de tailles diverses, sur le rendement de la vigne et sur la qualité des vins, sous un même climat, pour un même cépage, dans le même sol.

La plupart des vignes sont assez bien travaillées, sans qu'il y ait cependant une technique adaptée au climat, bien précise, qui s'établira certainement, après une expérience plus longue de la culture dans le pays.

Quelques rares viticulteurs emploient des engrais, mais les formules ne sont pas toujours rationnelles.

Les maladies les plus communes sont l'Oïdium et le Mildiou. Cette dernière maladie, dans quelques régions, présente certaines années favorables à son développement, une grande gravité. Les traitements sont, le plus souvent, très suivis, mais la confection des bouillies et leur épandage seraient à surveiller de plus près, dans de nombreux vignobles.

Les accidents météorologiques à craindre sont l'insuffisance de pluies et les vents chauds et secs de juillet et d'août qui sont parfois désastreux.

La plupart des colons vinifient avec soin et suivant les méthodes modernes.

Cependant, ils n'utilisent pas assez la réfrigération, à côté du sulfitage de la vendange, trop souvent inefficace pour empêcher l'élévation de la température des fermentations. Des caves modernes, d'importance variable, ont été installées. Plusieurs caves coopératives sont à l'étude et vont être construites (1).

La distillation des marcs est peu pratiquée, à cause des droits de consommation sur l'alcool très élevés et d'autres difficultés d'ordre économique, qui empêchent le colon d'utiliser ses alcools. On ne pratique pas non plus, sur place, l'utilisation des autres sous-produits de la vinification.

Les vins marocains. — On n'est pas exactement renseigné sur la composition des raisins et des moûts, les recherches effectuées sont trop peu nombreuses et pas assez poursuivies, elles devraient être entreprises, chaque année, sur les raisins, de façon à permettre de réprimer, avec quelque certitude et s'il y a lieu, les fraudes possibles, au moment de la vinification. On établirait ainsi la viticulture marocaine sur des bases morales et solides. Des arrêtés viziriels portant réglementation de la vinification et du commerce des vins ont été promulgués et sont rassemblés dans l'arrêté du 5 mars 1928, modifiant l'arrêté du 17 juillet 1926. Cette réglementation est à peu près semblable à la réglementation française.

La vigne au Maroc, pour la majeure partie des situations, produit les années normales des moûts riches en sucre, mais quelquefois un peu faibles en acidité, comme on le constate souvent dans les pays chauds. La composition de ces moûts varie notablement suivant la région, les cépages, l'âge des vignes, les conditions climatiques de l'année. Les années de Mildiou et surtout les années de sécheresse et de sirocco, la maturation des raisins est anormale, et les moûts peuvent être mal constitués. Sauf ces années, lorsque les vendanges se font aux époques convenables, les moûts sont assez bien équilibrés.

Il serait prématuré de porter un jugement définitif sur les vins du Maroc, les vignes sont encore trop jeunes. Il est certain que la constitution et les caractères organoleptiques des vins s'amélioreront avec l'âge des vignes et surtout avec l'adoption de cépages fins assortisseurs.

Les analyses publiées (2) montrent que, sauf pour la région de Marrakech, où les variétés de cépages indigènes cultivées, dans des conditions spéciales, produisent des raisins impropres à la vinification, les vins marocains sont, en général, des vins équilibrés, riches en alcool et en extrait. Il est probable qu'avec des cépages complémentaires, la viticulture marocaine élaborerait des vins de table supérieurs, à qualités organoleptiques mieux caractérisées, des vins plus bouquetés, plus racés et qui finiraient mieux que les vins actuels les meilleurs.

François Chabert.

(*A suivre.*)

(1) Les deux premières caves coopératives créées à Meknès ont commencé à travailler aux vendanges 1931.

(2) Voir pour la composition des vins : Etude sur les vins marocains, par MM. L. Chauveau, Directeur, et A. Vasseur, Chef des travaux du Laboratoire officiel de Chimie de Casablanca.

Cette étude se poursuit actuellement.

LES CRUS D'ALGERIE (1)

Tel est le titre d'une étude sur les vins spéciaux d'Algérie, publiée par M. E. Moatti, Ingénieur Agricole, Président du Syndicat d'appellations d'origine des vins du Zaccar à Miliana, étude présentée au Congrès National de la Vigne et du Vin à Oran, en mai 1930, et que l'auteur m'a demandé de déposer sur le bureau de l'Académie.

C'est la première fois que s'affirme une tentative technique, non de classification, mais de possibilité de séparation des vins de crus d'Algérie. Le mérite de M. E. Moatti réside dans le fait qu'il a tenté de dégager d'après le sol, les cépages et la situation, les régions qui pourraient s'appliquer plus spécialement à la production de vins spéciaux et de valeur, à caractéristiques propres, et susceptibles de fonder des marques vraiment originales, qu'une propagande bien conduite et largement activée finirait par imposer avec le temps, propagande que le Gouvernement algérien devrait encourager largement.

Sans doute, l'Algérie ne peut avoir la prétention de produire des vins fins, moins encore d'imiter les grands vins de France, blancs ou rouges, de la Bourgogne, du Beaujolais, de Bordeaux, mais son climat chaud et des cépages bien choisis lui permettraient d'obtenir les vins spéciaux que ne peut donner la Métropole et qui sont fournis par les vignobles d'Espagne, d'Italie, de Grèce ou du Portugal. C'est ce que demande M. E. Moatti dans sa brochure. Ce sont les mêmes idées que j'avais défendues lors de la reconstitution du vignoble algérien, dès 1906, et plus tard, lorsque, en diverses missions, j'en établis les directives sur la demande du Gouvernement général, des Sociétés et des Syndicats des trois départements.

Vins corsés et colorés destinés aux coupages, tels que les Priorato espagnols que Mansourah, Tlemcen et Mascara produisent, et qui, avec des cépages appropriés auraient pu s'étendre à l'ensemble du vignoble algérien ; vins de liqueur variés, avec cépages plus fins et même spéciaux tels que les variétés particulières à la production des Muscats, des Malagas, des Madères et des Jérès ; enfin, la production des mistelles étendue permettrait de réduire la concurrence que font les vins courants algériens à ceux de la Métropole.

La production des Muscats (avec la combinaison des cépages Muscats de Frontignan et Muscats d'Alexandrie) pourrait donner lieu à des marques propres à l'Algérie, telles que celles de Mansourah et de Bréah, dans l'Helvétien de Tlemcen, et dans bien d'autres formations calcaires de l'Algérie. Or, les Muscats peuvent et doivent, avec la propagande commencée depuis plusieurs années, prendre peu à peu la place des Portos et des types Portos en France et ailleurs, et donner lieu à un commerce important.

Quant aux autres vins fins de liqueur, tels que les types Porto, Marsala, Malaga, Madère et Jérès, avec des noms d'origines propres à l'Algérie, il n'est pas douteux, pour la plupart, que l'Afrique du Nord les produira en marques d'origines et en perfection aussi grande que l'Espagne, le Portugal, etc...

(1) Communication à l'Académie d'agriculture (séance du 25 novembre 1931).

M. E. Moatti étudie, dans sa brochure, en détail, par département et par encépagement, cette spécialisation possible de la production algérienne, et la création de marques d'origine. Il cite d'ailleurs deux syndicats déjà créés de marques d'origine : celui de Mansourah, fondé en 1926, et celui de Zaccar, à Miliana. Il conclut, afin d'étendre ces deux premières tentatives, en demandant la création d'une Commissison des Crus d'Algérie, « pour guider les Viticulteurs algériens, dit-il, dans le classement et la création de leurs vins d'appellations d'origine, puisque, trop jeunes encore, ils n'ont pu établir des traditions analogues à celles de leurs aînés métropolitains ».

P. VIALA.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble en Europe centrale (S. Teleki). — Comité de propagande en faveur du vin. — Action favorable des chlorures sur la végétation. — La propagande du P. L. M. pour l'organisation de l'exportation agricole. — Situation du marché des vins (H. A.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous pensions, au moment de la rédaction de notre dernier communiqué, que l'hiver commençait réellement. Il n'en a rien été. Après une matinée très froide avec forte gelée blanche que nous avons signalée, le vent de la mer a remplacé le mistral sec. Et le lendemain, une journée chaude nous a fait supposer que nous étions en septembre. La pluie a succédé à cette belle journée dans la nuit et pendant toute la matinée. Ensuite, nous avons eu comme précédemment des petites pluies fines et une température douce, ce qui a arrêté de nouveau les travaux de la terre dans le vignoble. La taille seule a été possible.

L'emploi des fumiers, déjà en tas sur place depuis un ou deux mois, a été suspendu de nouveau. Si ce temps variable et pluvieux continue encore pendant quelque temps, les travaux seront fortement en retard.

A la cave, beaucoup de viticulteurs ont profité du vent sec et froid du nord pour soutirer les vins. Les uns pour la première fois, les autres pour la seconde. Ils ont été bien inspirés, parce qu'il vaut bien mieux faire les soutirages par temps sec et un peu froid qu'avec une température douce et humide, souvent pluvieuse. Une fois les soutirages faits, il faut mettre le vin à l'abri du contact de l'air. Un certain nombre de viticulteurs attendent le mois de janvier pour faire les soutirages. C'est un peu tard. Surtout lorsque les premières lies n'ont pas été séparées du vin ; ou si l'on a versé, au moment des pressurages, le vin de pressoir dans le vin de goutte, comme le font encore à tort certains viticulteurs.

Le propriétaire et le régisseur doivent surveiller attentivement la taille, afin que les ouvriers ne laissent pas trop de coursons sur le même pied et qu'ils ne massacrent pas trop les ceps en sciant un grand nombre de bras. Il ne faut pas oublier qu'on doit tailler de façon à faire le moins de plaies possibles, si l'on ne veut pas que l'« Esca » envahisse le vignoble. Notre Directeur, M. Pierre Viala, a fait une étude très intéressante sur l' « Esca », qui cause le dépérissement brusque d'un certain nombre, quelquefois important, de ceps, pendant l'été.

Pour les fumures, il faut alterner les fumiers de ferme, résidus de wagons, gadoues, avec les engrais chimiques composés d'azote, de potasse, d'acide phos-

phorique. L'engrais dit normal convient aux terres qui donnent habituellement une récolte moyenne avec une bonne végétation. Dans une vigne à végétation faible, il faut forcer la dose d'azote assimilable. Si, au contraire, les ceps sont vigoureux et ne donnent que peu de raisins, il faudra diminuer l'élément azote et forcer un peu l'acide phosphorique et la potasse. Veiller surtout à ce que les fumiers et engrais soient employés rationnellement, c'est-à-dire répandus dans la cuvette ouverte autour des ceps. Ces fumiers et engrais doivent former une couronne dont l'intérieur est éloigné du pied de vigne.

C'est d'ailleurs une opération très simple à faire, qu'un certain nombre d'ouvriers s'obstinent à ne pas vouloir exécuter convenablement.

On continue à cueillir sur les arbres et à ramasser à terre les olives noires et ridées, qui serviront à faire de l'huile. Le temps est idéal pour la cueillette des olives, qui n'est pas un travail échauffant. Certaines années, on a beaucoup de peine à trouver des ouvrières pour cueillir les olives noires, à cause du froid rigoureux pendant les mois de décembre et janvier.

Recommander aux ouvriers qui taillent la vigne d'examiner s'il n'y a pas de Fumagine, d'Excoriose, ou s'il n'y a pas eu de forte attaque d'Oïdium à la fin de l'été. Lorsque ces maladies sont signalées, il faut appliquer les traitements d'hiver, que nous décrirons dans notre prochaine communication.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles se ressentent un peu de la crise, et un certain nombre de viticulteurs restent à leurs villages, au lieu de se rendre à la ville tous les jours de marchés, souvent uniquement pour rencontrer les amis et causer au café.

Les achats se pratiquent régulièrement par l'intermédiaire des courtiers, aux prix de 9 à 10 francs le degré, suivant qualité. Le prix au degré est une base, mais l'achat se fait ordinairement, cette année, à l'hecto, à cause de la nouvelle réglementation qui veut que la puissance en alcool se dose par le Salleron au lieu du Maligand, plus simple, plus répandu et plus pratique.

La fermeté dans les cours des vins persiste, avec légère tendance à la hausse, parce que la propriété, en général, résiste aux offres.

Le calme ne va pas tarder à revenir, à cause des fêtes ; mais il ne faudra pas que le viticulteur s'en émotionne.

La C. G. V. continue à tenir des réunions assez fréquentes au sujet de l'application du Statut de la Viticulture ; mais sa puissance est bien diminuée, à cause des divisions qui se sont produites et de la défiance d'un certain nombre de viticulteurs à son égard, parce qu'elle a trop marché, à un moment donné, à la remorque de certains politiciens.

Les Comités de propagande pour la consommation du vin sont actifs et méritent d'être encouragés. Celui de Béziers et celui de Nîmes peuvent faire un travail utile, s'ils s'entendent pour coordonner leurs efforts. Et la C. G. V. n'a pas à prendre parti ni pour l'un ni pour l'autre. D'ailleurs, si la C. G. V., qui avait été créée pour prendre la défense des viticulteurs et intensifier la consommation du vin en France et à l'étranger, avait accompli son programme avec ardeur, des Comités spéciaux de propagande n'auraient pas eu besoin de se créer.

Les nouveaux organismes fonctionnent actuellement, il faut les encourager, les soutenir, et chercher à aplanir les difficultés qui pourraient s'élever entre eux. Il doit y avoir de l'émulation, et non de la jalousie.

La Ligue Nationale de Nîmes a un très bon esprit. Depuis quelque temps, on parle beaucoup du régime des alcools et l'on espère beaucoup de ce côté pour décongestionner le marché des vins. Nous pensons qu'on se fait quelques illusions. De nouveau, à ce sujet, certains parlementaires font beaucoup de battage.

Nous avons critiqué la manifestation intempestive du Carburant National, organisée avec grand bruit le mois dernier. Nous nous rendons compte tous les jours, en causant avec les entrepreneurs de transports et les dépositaires d'essences, que, depuis la manifestation coûteuse de Béziers, qui n'a d'ailleurs servi que de réclame à des personnalités et à des maisons de commerce ou d'industrie sur le dos des contribuables, la consommation du Carburant National, qui s'ap-

pelle aujourd'hui Carburant poids lourds, a diminué d'une façon si grande que, dans quelques mois, il ne s'en débitera presque plus.

Pourtant, les journaux politiques locaux ont donné à la manifestation de Béziers une publicité extraordinaire, et un certain nombre de personnalités, ainsi que les Pouvoirs publics, ont marché dans cette comédie, organisée par un barnum que les viticulteurs du Languedoc commencent à apprécier comme il le mérite. — E. F.

Situation du vignoble en Europe centrale. — Les mois de mai, juin et juillet ont été extrêmement chauds et secs, et surtout les mois de mai et juin ont eu une chaleur très rare dans nos contrées. Vers la fin de juillet, la sécheresse a commencé déjà à faire des dégâts sérieux. Dans la première semaine d'août, le temps changea et il devint plutôt pluvieux et froid. Le mois de septembre fut d'une rigueur exceptionnelle. Par cause des pluies incessantes dans la première quinzaine de septembre dans beaucoup de contrées et surtout dans les plaines, on fut forcé de procéder aux vendanges, car la Pourriture menaçait de détruire toute la récolte. Dans les premiers jours d'octobre, le temps changea de nouveau, et nous eûmes pendant trois semaines un temps merveilleux, chaud et sec, de sorte que les viticulteurs qui purent attendre jusqu'à cette époque pour les vendanges récoltèrent un vin supérieur, pendant que les vins récoltés pendant le mois de septembre sont plutôt faibles et acides ; ainsi, il faut bien distinguer cette année entre les vins récoltés en septembre et ceux récoltés en octobre. Donc, nous aurons des qualités tout à fait différentes.

En ce qui concerne la quantité, on évalue la récolte à environ un quart de moins que l'année précédente, et on croit que la Hongrie a récolté cette année environ 3 millions d'hectolitres, l'Autriche environ 1 million d'hectolitres, la Tchécoslovaquie peut-être 500.000 hectolitres, la Yougoslavie et la Roumanie un peu moins que l'année passée.

La situation de la viticulture, dans tous les pays de l'Europe centrale, est mauvaise et, dans les pays grands producteurs, comme la Hongrie, la Yougoslavie et la Roumanie, désolante. Le prix des vins, dans ces derniers pays, est descendu à un niveau tellement bas que la viticulture travaille avec une perte sérieuse et, malgré que les prix des vins ne couvrent pas les frais de production, il est difficile de trouver des acheteurs.

La situation est aggravée par le fait qu'il y a encore des stocks considérables de vins de l'année passée dans les caves des viticulteurs, et que ceux-ci sont au bout de leurs ressources. Les États en question font de grands efforts et sacrifices pour favoriser l'exportation, mais il faut concevoir que, si on réussit ainsi d'exporter quelques centaines de mille d'hectolitres, ça ne mène pas à la solution de la crise. Le seul moyen efficace pour mettre fin à la crise et à la mévente serait de *favoriser la consommation intérieure*, qui se trouve chargée, surtout en Hongrie, d'une taxe de consommation, laquelle, aux prix actuels des vins, s'élève jusqu'au double du prix que les viticulteurs obtiennent pour leurs produits. Dans les grandes villes (comme par exemple Budapest et autres), la taxe de consommation est de 20 pengö l'hectolitre, tandis qu'on pouvait acheter pendant les vendanges des vins de consommation courante de 8 à 12 pengö l'hectolitre. Le Ministère de l'Agriculture a élaboré dernièrement un projet pour faire distiller 800.000 hectolitres de vins faibles, mais il paraît que ce projet ne se réalisera pas aussi facilement qu'on l'avait cru, car l'industrie des alcools fait une opposition acharnée à ce projet.

Favorisées par les prix bas, la consommation et l'exportation des raisins de table ont pris un développement considérable, et le marché des vins a été soulagé certainement de quelques centaines de mille de quintaux consommés et exportés comme raisins de table.

La situation de la viticulture autrichienne et tchécoslovaque est sans doute meilleure que celle de la viticulture hongroise, roumaine et yougoslave, mais aussi dans ces pays, le prix des vins est descendu, pendant les vendanges à un niveau qu'on n'aurait pas cru possible. La viticulture autrichienne et tché-

coslovaque est protégée par une douane d'environ 60 schillings l'hectolitre, et malgré cette circonstance on pouvait acheter pendant les vendanges des moûts et des vins au prix de 30 à 40 schillings l'hectolitre. Les vendanges finies, la situation se raffermit dans ces pays, et actuellement les moindres vins coûtent 40 à 50 schillings l'hectolitre en Autriche et 200 à 300 K. c. l'hectolitre en Tchécoslovaquie. Par cause de la récolte assez considérable en Autriche et Tchécoslovaquie, aussi en conséquence de la difficulté de recevoir de la monnaie étrangère pour l'importation de vins, celle-ci a diminué sensiblement et sera certainement beaucoup plus faible que les années précédentes, ce qui aggrave la situation de la viticulture dans les pays grands producteurs, car l'exportation dans les pays plus éloignés est très difficile par cause de la concurrence des vins italiens, espagnols, grecs, etc. On devrait donc faire tous les efforts pour favoriser le développement de la consommation intérieure dans ces pays et de la distillation des petits vins. Aussi serait-il très bon si on décrétait l'arrachage des vieux P. D. comme le Noah, Clinton, etc., vieilles et mauvaises vignes qui donnent des vins détestables, et de cépages dont il existe encore, surtout en Yougoslavie et Roumanie, des plantations très étendues.

Les champs de pieds-mères se sont très bien développés et donneront des boutures greffables d'une qualité excellente. Le développement des pépinières de plants greffés ne fut pas aussi bon, car la sécheresse pendant l'été et les Vers Gris ont fait beaucoup de dégâts ; aussi, les résultats de greffage, en certaines contrées, laissent à désirer.

Les affaires en boutures et plants greffés sont jusqu'à présent très calmes, et les prix ont baissé. — S. Teleki.

Comité de propagande en faveur du vin. — Un décret daté du 8 décembre institue le Comité de propagande du vin, ainsi composé :

1° Comité directeur, composé de représentants du Parlement, de la production et du commerce et des départements ministériels ;

2° Commissions d'études : *a*) Commission des vins de consommation courante (représentants de la production et du commerce) ;

b) Commission des vins à appellations d'origine (représentants de la production et du commerce) ;

c) Commission des raisins de table ;

d) Commission scientifique et de propagande médicale ;

e) Commission de propagande par la presse.

Le Comité directeur est chargé de fournir au ministre de l'Agriculture des avis sur toutes les questions intéressant l'œuvre de propagande. Le Comité étudie les affaires dont il est saisi ou les soumet à l'examen préalable de la Commission d'étude compétente.

Dans ce dernier cas, le président de la Commission intéressée et le rapporteur de la question traitée assistent, de droit, avec voix délibérative, à la séance au cours de laquelle le Comité directeur se prononcera sur ladite question.

Les délibérations du Comité directeur et des Commissions d'études sont limitées exclusivement aux questions inscrites à l'ordre du jour de chacune de leurs réunions, ou à celles qui leur seraient soumises, en séance, par le ministre de l'Agriculture.

Action favorable des chlorures sur la végétation. — A l'heure actuelle, un trop grand nombre d'agronomes ont encore tendance à croire que les chlorures sont nuisibles à la végétation.

Les expériences dans lesquelles on a mis en comparaison le chlorure et le sulfate de potasse ont rarement démontré la supériorité du sulfate. Dans la plupart des situations, le chlorure se montre aussi efficace que le sulfate, et, presque toujours, il est plus avantageux, compte tenu du prix.

Dans l'exemple que nous visons aujourd'hui, il ne s'agit pas d'engrais potassiques, mais d'engrais azotés : l'essai comparatif de sulfate et de chlorhydrate

d'ammoniaque, entrepris sur vigne à Montagnac (Hérault) par M. Zacharewicz. Les résultats ont été présentés à l'Académie d'Agriculture par M. Viala, le 15 janvier 1930.

Dans les quatre parcelles en expérience, de 1.000 souches chacune, on a mis uniformément 10 kg. d'azote, mais sous quatre formes différentes, c'est-à-dire :

50 kg. de sulfate d'ammoniaque.
ou 40 kg. de chlorhydrate d'ammoniaque,
ou 22 kg. d'urée.
ou 56 kg. de cianamide.
En outre, les parcelles recevaient uniformément :
50 kg. de sulfate de potasse,
et 100 kg. de superphosphate.

Voici le compte rendu de M. Zacharewicz :

Ces engrais ont été répandus en couverture à la date du 27 janvier et enterrés par un labour à la charrue vigneronne.

Durant la végétation, nous avons constaté de la chlorose sur la 4e parcelle, chlorose qui a disparu par deux traitements au sulfate de fer à 1 %. La sécheresse intense n'a pas permis au Mildiou de se développer, mais cependant a diminué considérablement la récolte.

La vendange s'est effectuée le 7 septembre et les rendements obtenus, rapportés à l'hectare, ont été les suivants, comparés à ceux des années 1924, 1925 1926.

	Rendem. 1924	Rendem. 1925	Rendem. 1926	Rendem. 1927	Total des 4 années
	kg	kg	kg	kg	kg
1re parcelle					
Sulfate d'ammoniaque	11.050	9.350	9.280	6.777	36.457
2e parcelle :					
Chlorhydrate	12.465	11.220	8.320	7.459	39.464
3e parcelle :					
Urée	12.920	11.980	9.600	7.148	
4e parcelle :					
Cianamide	»	9.280	8.960	5.293	

Ces chiffres montrent bien que la sécheresse a été néfaste à la production, d'ailleurs la diminution des rendements a été générale dans le vignoble de coteau de la commune et des communes avoisinantes. Seuls les terrains non exposés à la sécheresse ont produit une récolte satisfaisante.

Les résultats de 1927 *placent en tête comme rendement la 2e parcelle au chlorhydrate d'ammoniaque* qui, l'année précédente, occupait le 4e rang, cela, nous l'avions attribué à l'époque tardive où il a été répandu, soit le 12 avril, et c'est là une indication importante pour l'époque de la mise en terre de cet engrais. Les expériences de 1927 viennent confirmer cette constatation, l'épandage ayant eu lieu le 27 janvier.

En ne considérant que les résultats qui nous intéressent en ce moment, c'est-à-dire ceux obtenus avec le sulfate d'ammoniaque et ceux avec le chlorhydrate, on voit immédiatement que l'engrais à base de chlorure a donné un rendement de 39.464 kg. en 4 ans contre 36.457 kg. pour le sulfate.

La différence en faveur du chlorure est 3.007 kg., soit 8,25 % de plus qu'avec le sulfate.

Enfin, on doit remarquer que dans la parcelle 1, tous les éléments sont mis sous forme sulfatée, tandis que dans la parcelle 2, une fraction importante est à l'état de chlorure.

On est donc amené à admettre que dans la première parcelle, il y avait, soit excès de sulfates, soit manque de chlorures.

Ce résultat ne doit pas nous surprendre, car le sulfate d'ammoniaque est mieux retenu par le pouvoir absorbant du sol et ainsi, il est moins facilement

mis à la disposition des plantes. Cette explication résulte d'une observation de MM. Clarens et Perron, présentée à la Société Chimique de France, en septembre 1928.

L'expérience de M. Zacharewicz s'est poursuivie l'année suivante et a mis en évidence l'efficacité des engrais chlorurés.

C'est en effet le Potazote, c'est-à-dire un mélange de chlorure d'ammoniaque et de chlorure de potassium qui a donné les plus hauts rendements.

Voici les détails de l'expérience :

Un clos, situé sur demi-coteau, de nature silico-calcaire et moyennement riche en éléments fertilisants et planté d'Aramon greffé sur Rupestris du Lot a été divisé en trois parcelles de 800 souches. Elles ont reçu chacune 70 kg. de superphosphate, 40 kg. de chlorure de potassium et la même dose d'azote, soit 8 kg. 25, mais sous forme de nitrate de chaux ammoniacal, de sulfonitrate d'ammoniaque et de chlorhydrate d'ammoniaque (du potazote).

Ces engrais ont été épandus en couverture le 4 février et enterrés par un labour. Rien à signaler durant la végétation, pas de maladie. Bonne sortie de raisins dont le développement a été entravé par la sécheresse.

La vendange a eu lieu le 9 septembre et les rendements obtenus rapportés à l'hectare ont été les suivants :

1re parcelle : Nitrate de chaux ammoniacal : 6.837 kg.

2e parcelle : Sulfonitrate d'ammoniaque : 7.459 kg.

3e parcelle : Potazote : 8.083 kg.

Le potazote a donné le plus haut rendement, puis vient, en seconde ligne, le sulfonitrate d'ammoniaque, et le nitrate de chaux ammoniacal n'arrive qu'en troisième ligne.

Ainsi apparaît nettement la grande efficacité des engrais tels que le chlorhydrate d'ammoniaque et le chlorure de potassium, qui mettent si facilement à la disposition de la plante les deux éléments utiles qu'ils contiennent. Une fois de plus, nous constatons qu'une fumure partie sulfatée et partie chlorurée vaut mieux qu'une fumure totalement constituée par des produits sulfatés, comme le superphosphate et les sulfates d'ammoniaque et de potasse.

La propagande du P.-L.-M. pour l'organisation de l'exportation agricole. — Signalons, d'après le *Bulletin du P.-L.-M.*, une récente initiative de ce réseau pour le développement du commerce d'exportation agricole. On sait que le trafic total des fruits et légumes, sur ce réseau, a atteint en 1929 : 560.111 tonnes, sur un ensemble de transports G. V. de 1.509.000 tonnes, les chiffres correspondants pour 1913 ayant été respectivement : 215.781 et 847.100 tonnes.

Servant l'intérêt général aussi bien que le sien propre, la Compagnie P.-L.-M. a entrepris, par l'intermédiaire de son Service agricole, une série de conférences destinées à faire connaître aux producteurs les méthodes du commerce d'exportation qui ont fait leurs preuves chez nos concurrents.

Cette série de conférences a été couronnée par un exposé conclusif de M. Munich, sous-chef de l'Exploitation.

Cette conférence a attiré à Lyon l'élite de nos producteurs ; on nous saura gré d'en extraire les renseignements suivants :

Les caractéristiques du commerce américain des fruits et primeurs sont les suivantes :

A. — Développement considérable pris par les Associations de producteurs.

B. — Mise en commun des produits qui subissent, dans des ateliers ou « Packings-Plants » munis d'un outillage perfectionné, toutes les opérations en vue de la vente : nettoyage, triage, calibrage, emballage, préréfrigération et expédition, etc. Ces produits voyagent sous le couvert de marques déposées garantissant, pour chaque colis, la provenance, la qualité et la grosseur.

C. — Standardisation rigoureuse des produits et des emballages.

Des inspecteurs appartenant, d'une part, aux Associations mêmes, d'autre part au gouvernement, veillent à la stricte observation des standards.

Grâce à cette standardisation et à cette surveillance :

1° Ne peuvent être livrés, sur les marchés, que des produits sains, loyaux et marchands. La seule inspection des marques et des inscriptions figurant sur le colis fixe l'acheteur sur le contenu de cet emballage : qualité, nombre, grosseur ;

2° Comme les denrées de qualité inférieure (fruits véreux et tachés, etc.) vont à la fabrication des sous-produits et se paient moins cher que les autres, le producteur a tout intérêt à n'obtenir que des récoltes de choix, d'où nécessité pour lui de perfectionner, sans cesse, ses méthodes culturales et d'apporter notamment un soin tout particulier à la lutte contre les parasites.

En Italie, la catégorie d'exportateurs la plus intéressante pour nous à étudier est constituée par les Coopératives groupées sous l'égide de la Section des Ventes collectives des produits du sol (S. V. C.) de la Fédération italienne des Syndicats agricoles.

Cette organisation, dont le siège est à Bologne, est née de la fusion de quatre grandes Coopératives de producteurs qui avaient depuis longtemps compris l'intérêt des méthodes adoptées par les gros producteurs-exportateurs et avaient réuni leurs capitaux pour les appliquer. Ce premier noyau s'est rapidement développé et les coopératives adhérentes de la S. V. C., dont le nombre n'est pas limité, sont maintenant au nombre de 49, réparties dans toute l'Italie. L'intérêt particulier de ce groupement est qu'il s'astreint volontairement à des réglementations très strictes. Il est comparable en cela aux grandes Fédérations coopératives (« Exchanges ») américaines, dont il diffère d'ailleurs notamment, parce qu'au lieu de contrôler un seul produit ou un groupe de produits tels que les agrumes, il s'occupe de l'ensemble de la production agricole.

Les spécifications sont fixées, pour chaque produit, tant pour la qualité que pour le conditionnement et l'emballage, par la direction de la S. V. C. Celle-ci a déposé, dans tous les pays, où elle exporte, une marque de qualité unique pour les divers produits.

« Evidemment, a dit hardiment M. Munich à ses auditeurs, pour constituer une association réelle, du type américain ou italien, c'est-à-dire l'association supérieurement dirigée et fortement charpentée avec ses départements de Services techniques agricoles, Service d'achat en commun des matières premières et appareils de culture, Service de centralisation et d'expédition des produits, Service commercial, il vous faudra engager des capitaux ; il vous faudra payer le salaire du directeur, des représentants à l'étranger ; il vous faudra vous astreindre à voir votre marchandise mélangée avec celle de vos voisins ; il vous faudra faire confiance à celui qui recevra vos apports et vous dira que vous avez tant de kilos de bonne qualité, tant de kilos de moyenne et tant de kilos de mauvaise ; il vous faudra déléguer vos pouvoirs de vendeurs à des personnes en qui vous devrez avoir confiance ; il vous faudra choisir vos mandants. Cela ne se fait pas sans réflexion, sans travail, sans risques, mais je vous le demande, Messieurs, quand on sait ce que, du point de vue de la technique agricole, vous avez réalisé, quand on se rappelle — et il faut se le rappeler — que, avec un esprit d'initiative qui a forcé l'admiration de l'étranger, la France a su naguère créer, sous la pression du besoin et dans le moindre délai, des organisations que l'expérience a révélées parfaites, ne peut-on être certain que le jour où vous aurez été convaincus, vous vous grouperez en associations puissantes, capables de soutenir, sur les marchés de consommation étrangers, la concurrence des associations étrangères des pays de production.

« Vous avez tous compris, Messieurs, quels avantages commerciaux vous apportera l'association que vous créerez : économie sur les achats de semences, d'engrais, qui pourront être faits en gros, standardisation des fruits et des emballages, envoi judicieux de la marchandise à celui des centres de consommation où elle peut atteindre les meilleurs cours.

« Ayant devant eux des programmes d'expéditions massives, les Réseaux pourront prendre en vue de la rapidité de leur acheminement, des dispositions qu'il leur est impossible de prendre lorsqu'il s'agit d'expéditions partielles, d'où arrivée plus rapide sur le marché de consommation, marchandise plus fraîche

et obtenant un meilleur cours et, comme le matériel restera en route moins longtemps qu'aujourd'hui, il y aura plus de matériel disponible.

« Tels sont Messieurs, les avantages que l'agriculture doit tirer du chemin de fer le jour où elle sera industriellement organisée.

« Le temps n'est plus où le commerçant isolé peut se hasarder à affronter les marchés étrangers. L'exportation doit, comme le reste, être rationalisée. »

Situation du marché des vins. — Le *Journal officiel* du 13 décembre a publié des chiffres (sur lesquels nous reviendrons dans le prochain numéro de la *Revue*), relatifs au marché des vins pendant le mois de novembre 1931.

Les sorties s'élèvent à 4.820.171 hectolitres (dont 1.032.646 de vendanges fraîches). Au total, depuis le début de la campagne, 11.968.693 hectolitres.

La consommation taxée s'élève à 4.334.620 hectolitres, les stocks du commerce à 13.135.361 hectolitres. Situation favorable à la reprise des cours.

H. A.

Bibliographie

La Coopération dans une commune viticole (Manduel, Gard). — Influence des Institutions d'Entr'aide et de coopération sur le développement économique et social, par M. Maurice Milhaud, docteur ès-sciences économiques. Préface de Charles Gide. Un volume in-8° de 132 pages : 20 francs. — Les Presses universitaires de France, 49, boulevard Saint-Michel (Place de la Sorbonne), Paris-5e. Tél. : Odéon 06-41. Ch. postal : Paris 392-33.

L'auteur étudie d'une façon très vivante et très approfondie les multiples organisations coopératives qui se sont développées de 1882 à nos jours dans la commune de Manduel, près de Nîmes. Il montre comment la crise phylloxérique a engendré les premières formes de coopération dans cette région, en l'espèce une coopération de travail viticole, et comment les institutions coopératives ont évolué pour s'adapter aux nécessités sans cesse changeantes d'une période d'un demi-siècle. La démonstration que l'on trouvera de l'influence profonde et bienfaisante exercée sur le milieu économique et social dépasse le cadre étroit d'une commune française : sa portée est d'un intérêt général.

De bons Fromages par tous et partout, par Henriette Babet-Charton, ancienne directrice de fromageries. 2e édition. Un volume 12×19 de 96 pages avec 50 figures et une couverture en couleurs. Franco : 6 fr. 60. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Une des plus profitables manières de tirer parti du lait consiste certainement à le transformer en fromages, mais beaucoup de fermières hésitent à entreprendre une telle fabrication qu'elles croient compliquée.

Avec un guide pratique, il n'en est rien pour la plupart de nos fromages et notamment pour les fromages frais et demi-affinés. Le livre présenté donne justement les conseils de l'expérience pratique de la fromagerie fermière.

Voici les titres des principaux chapitres : coagulation du lait, présure, égouttage du caillé installation de la fromagerie, fromages frais, demi-affinés, de ferme, de lait de chèvre, le Camembert, le Brie, le Coulommiers, le Pont-Lévêque, le Géromé et le Munster, le Livarot, le Port-Salut, etc. Ce petit manuel rendra de grands services. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus, la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 5.000 francs ; 2es crus, 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 3-0 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 700 fr. ; Gros plants, de 150 fr. à 300 fr. Noah, de 85 à 125 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 6 fr. 75 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 8 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 5 fr. 50 à 6 fr. ».

Midi. — *Nîmes (14 décembre 1931)*. — *Cote officielle* : Aramon, de 8 fr. 50 à 9 fr. » ; Montagne, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 710 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 650 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 640 à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (14 décembre). — Vins rouges, 8 à 11° ; de 70 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé, de 80 fr. » à 90 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à 710 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°. ». Marc 52°, 640 à » fr. Esprit de marc à 86°, 650 à » fr.

Béziers (14 décembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (13 décembre) — Marché d'Olonzac, de 9 fr. à 9 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 décembre). — Vins de 8 fr. 50 à 10 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (11 décembre). — De 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Narbonne (10 décembre). — Vins rouges, 9 à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 230 à 260 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 140 à 180 fr. ; B.-Rhin, 90 à 140 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 152 fr. » à » fr. »; orges, 72 fr. à 75 fr. ; escourgeons, 78 fr. à 87 fr. ; maïs, 67 fr. » à 74 fr. »; seigle, 85 fr. » à 95 fr. »; sarrasin, 86 fr. à 88 fr. ; avoines, 82 fr. à 86 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 67 fr. 05 à » fr. ». Buenos-Ayres, 32 fr. 10 à 33 fr. 70. Chicago, 51 fr. 13 à 51 fr. 95. — Sons, 44 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 44 à 49 fr. ; remoulages, de 60 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr. ; saucisse rouge, 90 à 110 fr. ; sterling, 55 à 70 fr. ; Rosa, 110 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr. ; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr. ; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr. ; luzerne, 200 fr. à 225 fr. ; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 400 à 480 fr. ; Féveroles, de 80 à 85 fr. ; luzerne, de 450 à 600 fr. ; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr. ; Coprah, 69 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 222 fr. » à 223 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux, 6 fr. 50 à 16 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 93 fr. 10 ; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. »; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20.40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 33 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 109 francs. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique) l'unité, 11 fr. »; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 10 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 182 fr. 100 kgs ; neige, 187 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 405 à 500 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines d'Algérie, 200 à 310 fr. — Oranges d'Algérie, 170 à 310 fr. — Pommes communes, 180 à 250 fr. — Pommes de choix, de 300 à 600 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Raisin du Midi, 900 à 1.280 fr. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 400 fr. — Tomates d'Algérie, 200 à 285 fr. — Noix, 300 à 500 fr. — Marrons français, de 75 à 130 fr. — Haricots verts d'Algérie, 300 à 600 fr. — Haricots à écosser, 180 à 200 fr. — Choux-fleurs, de 140 à 275 fr. le cent. — Endives françaises, 150 à 400 fr. — Laitues de Paris, 30 à 100 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE